



Défendons le goût du frais

## Communiqué de presse - Echalote traditionnelle : un référencement renforcé sous la marque Prince de Bretagne

07 septembre 2015 - 11h56



*Grâce au nouvel atelier de conditionnement ouvert en avril dernier, les producteurs d'échalote traditionnelle Prince de Bretagne sont en mesure de proposer à tous les expéditeurs de l'échalote traditionnelle en petit conditionnement sous la marque Prince de Bretagne. Une nouveauté qui vient en réaction d'une année 2014 compliquée pour l'échalote liée à la forte augmentation des volumes et la concurrence renforcée de l'échalote de semis sur tous les marchés. En utilisant leur marque collective, connue et reconnue, les producteurs souhaitent augmenter le taux de pénétration et les volumes écoulés en France ainsi que les parts de marché à l'exportation. L'atelier créé avant tout pour conditionner de l'échalote profitera également à l'oignon rosé de Bretagne et à d'autres produits de la gamme Allium de la marque (ail etc).*

[Dossier de presse Allium Prince de Bretagne 2015](#)

Au sommaire :

- L'échalote traditionnelle :
- Comment reconnaître l'échalote traditionnelle
  - Oignon ou échalote

De l'échalote en petit conditionnement Prince de Bretagne pour tous les expéditeurs

Les autres produits de la gamme Allium Prince de Bretagne :

- L'oignon de Roscoff
- L'ail rosé de Bretagne

Côté recettes :

- Crumble d'échalotes traditionnelles Bio
- Oignons rosés de Bretagne farcis au four

*Dossier de presse en pièce jointe*